CE Bartscher



300435

Bedienungsanleitung
Vakuum-Verpackungsmaschine 400M
Seiten 1 bis 29

D/A/CH

Instruction manual
Vacuum packaging machine 400M
from page 31 to 59

GB/UK

Mode d'emploi
Conditionneuse sous vide 400M
de page 61 à page 89

F/B/CH

Manual de instrucciones
Envasadora al vacío 400M
de la página 91 a la 119

E

Gebruiksaanwijzing
Vacumeerapparaat 400M
blz. 121 t/m 149

NL/B

Instrukcja obsługi
Pakowarka próżniowa 400M
strony od 151 do 179

PL

V1/0113





Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten — Tel.: +49 (0) 5258 971-0 — **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany — Fax: +49 (0) 5258 971-120 — (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

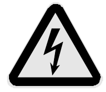
Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 ***WARNUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs-gefahr oder Lebensgefahr.

 ***ACHTUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.
Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwider-handlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungs-gemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Vakuum-Verpackungsmaschine** ist **nur** zum Vakuumverpacken von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen bestimmt.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.
Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
  Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht

(1) **EIN-/AUS-Schalter (I/O) –** Taste **(I)** drücken, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät immer ausschalten **(O)**, wenn es nicht benutzt wird.

(2) **Bedienblende –** verschiedene Funktionen des Gerätes werden über die Tasten eingestellt.

(3) **Vakuum-Anzeige –** zeigt die erreichte Vakuumstärke an.

(4) **Schlauchanschluss –** Einführen des Schlauchs zum Erzeugen von Vakuum in Behältern oder Flaschen.

(5) **Bedienungsklappe -** Sie können die Bedienungsklappe öffnen und oben arretieren. Auf diese Weise lassen sich die Beutel vor dem Vakuumieren positionieren.

(6) **Griff des Deckels -** vereinfacht das Schließen des Deckels vor dem Vakuumierzyklus.

(7) **Vorrichtung „Lock & Unlock System“ -** dient zum Einspannen des Beutels für die zeitsparende automatische Ausführung des Verpackungszyklus. Das **Lock & Unlock System** verfügt über Gasfedern zum sanften Öffnen des Deckels.

(8) **Schweißdichtung -** drückt den Beutel auf den Schweißbalken.

(9) **Dichtungen -** gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln.

(10) **Vakuumkammer mit ausziehbarem Flüssigkeitenschutzbecken -** hier wird der Beutel positioniert, aus dem die Luft abgesaugt wird; in die Vakuumkammer wird das **Flüssigkeitenschutzbecken (10A)** eingelegt, das komplett abgenommen und auch im Geschirrspüler gewaschen werden kann. Folglich wird absolute Hygiene gewährleistet.

(11) **Schweißbalken mit Kühlungssystem für intensive Benutzung -** geschütztes Heizelement, das beim Schweißvorgang das Klebenbleiben des Beutels am Schweißbalken verhindert.

(12) **Schutzfilter für pulverförmige Lebensmittel -** schützt die Pumpe gegen das Eindringen von pulverförmigen Lebensmitteln (Zucker, Mehl, Kaffee usw.), die sie beschädigen könnten. Er kann entfernt werden und ist leicht zu reinigen. Man muss zuerst das Flüssigkeiten-Auffangbecken **(10A)** entfernen, bevor man den Filter herausnehmen kann.

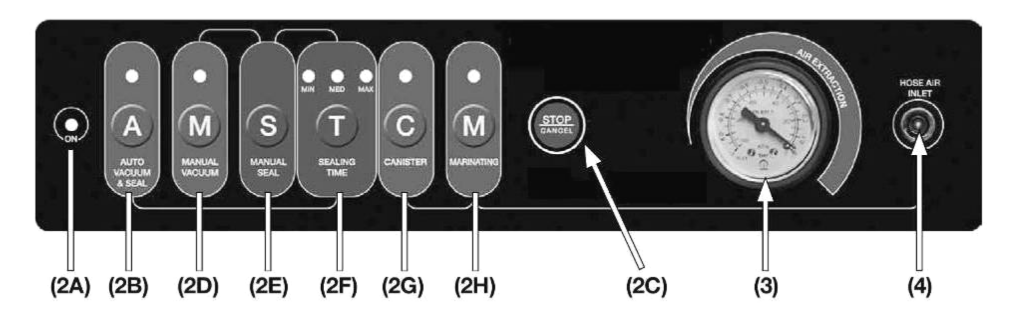
(13) **Rutschfeste Füße -** Sie verhindern das Gleiten des Gerätes beim Vakuumieren.

(14) **Netzkabel -** zum Anschluß des Gerätes an das Stromnetz.

(15) **Rollenhalterung –** zum Einlegen der Vakuumierfolienrolle.



Bedienblende / Funktionen der Tasten und Anzeigen



(2A) Anzeige „ON“ - Wenn der Schalter (1) in Posizion I ist, ist die Anzeige grün.

(2B) Taste „A“ (Auto Vacuum & Seal) - Start-Taste für den automatischen Zyklus zum Verpacken in Beuteln inklusive des Verschweißens.

(2C) Taste „STOP/CANCEL“ - hält das Gerät in jedem beliebigen Moment an.

(2D) Taste „M“ (Manual Vacuum) - Start-Taste für den manuellen Zyklus; das Gerät wird so lange Luft absaugen bis Sie das manuelle Schweißen mit Taste **„S“** ausführen.

(2E) Taste „S“ (Manual Seal) - Start-Taste für das manuelle Verschweißen.

(2F) Taste „T“ (Sealing Time) - Taste zum Einstellen der Schweißzeit.

(2G) Taste „C“ (Canister) - Start-Taste für das automatische Vakuumieren in Behältern.

(2H) Taste „M“ (Marinating) - Start-Taste der Sonderfunktion **„Schnelles Marinieren“**

(3) **Vakuum-Anzeige -** zeigt die erreichte Vakuumstärke an.

(4) **Schlauchanschluss (HOSE AIR INLET) –** Zum Anbringen des Schlauchs zum Erzeugen des Vakuums in mit den Deckeln verschlossenen Behältern, in mit dem Flaschenverschluss verschlossenen Flaschen und in Gläsern mit Deckel und Ring.

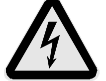
4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	**Vakuum-Verpackungsmaschine 400M inklusive Rollenhalterung**
Artikel-Nr.:	**300435**
Ausführung:	Chromnickelstahl 18/10
Anschlusswert:	230 V 50 Hz 0,38 kW
Vakuumpumpe:	1,9 m³/h
Abmessungen:	B 550 x T 320 x H 288 mm
Zubehör:	1 Vakuumierfolienrolle (40 cm x 3 m), 5 Vakuumbeutel (40 x 50 cm); 1 Verbindungsschlauch zum Vakuumieren mit Behältern
Gewicht:	12,6 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

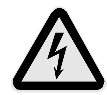
 ***WARNUNG! Heiße Oberfläche!***

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß.

Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Platz auf. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterziehen können.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche. Schaffen Sie ausreichend Platz vor dem Gerät, damit der Folienbeutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können.
- Achten Sie auf gute Luftzirkulation, halten Sie mindestens 20 cm Abstand zu allen Seiten und 1 m über dem Gerät ein.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Vorteile des Vakuumverpackens

Beim Vakuumverpacken entzieht man die Luft aus dem Folienbeutel oder Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt. Durch das Vakuumverpacken verlängert man die Aufbewahrungszeit von Lebensmitteln um das drei- bis fünffache. Der Geschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

Das Abpacken unter Vakuum ist ein Konservierungsverfahren, das besonders für frische Lebensmittel geeignet ist und mit niedrigen Temperaturen kombiniert werden muss, d. h. das unter Vakuum abgepackte Produkt muss im Kühlschrank, in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlfach aufbewahrt werden, um beste Resultate zu erzielen. Die auf diese Weise konservierten Lebensmittel sind bedeutend länger haltbar als die gleichen, jedoch nicht unter Vakuum abgepackten Produkte, deren Haltbarkeit nur einige Stunden oder einige Tage beträgt.

Das Vakuumverpacken nimmt man zur Hilfe, um besser zur organisieren, gesünder zu konservieren und Geld zu sparen:

- Es können Sonderangebote genutzt werden
  - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer machen,
  - zum Vorkochen für die ganze Woche,
  - um Salate, Gemüse und Kräuter länger aufzubewahren (bleiben knackig und frisch);
- Das Aufbewahren von hochwertigen Ölen und ähnlichen Produkten direkt in der Flasche ist ohne Probleme möglich;
- Es ist mehr Platz im Tiefkühlfach;
- Lebensmittel werden vor Gefrierbrand geschützt;
- So mariniert man schnell und nachhaltig (20 Minuten im Vakuum genügen);
- So kann man bereits vakuumverpackte Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten erneut mit Vakuum verpacken (bewahrt den Geschmack);
- Man spart Geld, da alle Reste problemlos aufbewahrt und zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden können;
- Alle Gemüse- und Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

Alle Angaben in der folgenden Tabelle sind Anhaltswerte, die vom einwandfreien Zustand der Verpackung und von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen des Nahrungsmittels abhängen.



ACHTUNG!

Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine “Konserve”, d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.

Aufbewahrungszeiten von Lebensmitteln „mit und ohne“ Vakuumverpackung:

	Aufbewahrungszeit nicht vakuumiert	Aufbewahrungszeit vakuumiert
Gekühlte Lebensmittel (5+/-2℃)		
Rotes Fleisch	3 - 4 Tage	**8 - 9 Tage**
Weisses Fleisch	2 - 3 Tage	**6 - 9 Tage**
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	**4 - 5 Tage**
Wild	2 - 3 Tage	**5 - 7 Tage**
Wurstwaren	7 - 15 Tage	**25 - 40 Tage**
Geschnittene Wurstwaren	4 - 6 Tage	**20 - 25 Tage**
Weichkäse	5 - 7 Tage	**14 - 20 Tage**
Hart- und Halbhartkäse	15 - 20 Tage	**25 - 60 Tage**
Gemüse	1 - 3 Tage	**7 - 10 Tage**
Früchte	5 - 7 Tage	**14 - 20 Tage**
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5+/-2℃)		
Gemüsepüree und Suppen	2 - 3 Tage	**8 - 10 Tage**
Teigwaren und Risotto	2 - 3 Tage	**6 - 8 Tage**
Siedefleisch und Braten	3 - 5 Tage	**10 - 15 Tage**
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2 - 3 Tage	**6 - 8 Tage**
Öl zum Frittieren	10 - 15 Tage	**25 - 40 Tage**
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 +/-2℃)		
Fleisch	4 - 6 Monate	**15 - 20 Monate**
Fisch	3 - 4 Monate	**10 - 12 Monate**
Gemüse	8 - 10 Monate	**18 - 24 Monate**
Lebensmittel bei Raumtemperatur (25+/-2℃)		
Brot	1 - 2 Tage	**6 - 8 Tage**
Verpackte Biskuits	4 - 6 Monate	**12 Monate**
Teigwaren	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Reis	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Mehl	4 - 5 Monate	**12 Monate**
Dörrobst	3 - 4 Monate	**12 Monate**
Gemahlener Kaffee	2 - 3 Monate	**12 Monate**
Tee in Pulver	5 - 6 Monate	**12 Monate**
Gefriergetrocknete Produkte	1 - 2 Monate	**12 Monate**
Pulvermilch	1 - 2 Monate	**12 Monate**

5.4 Richtlinien des Vakuumverpackens

Vakuumverpacken für den Tiefkühler

- Bei ordentlicher Einlagerung hilft Ihnen das Gerät, die Frische von Speisen zu konservieren. Versuchen Sie die Speisen so frisch wie möglich zu verpacken.
- Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, vakuumieren Sie sie in einem Beutel und lagern diese für längere Zeit im Tiefkühler, um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten.
- Um flüssigkeitsbasierte Speisen wie Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe vakuumdicht zu verpacken, frieren Sie diese zunächst in einer Auflaufform oder Schale ein, anschließend vakuumdicht verpacken und in gefrorenem Zustand im Gefrierfach aufbewahren.
- Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durchhitzen), aber erhalten Sie das Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie es in gewünschten Portionen.
- Um nichtgefrorene Speisen zu verpacken, nehmen Sie ca. 5 cm mehr an Folienmaterial, um damit die Ausdehnung der Speisen im gefrorenen Zustand auszugleichen. Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf ein Papiertuch, verpacken Sie diese dann mit dem Papiertuch in dem Folienbeutel vakuumdicht. Auf diese Weise wird die Speisenflüssigkeit aufgesogen.
- Bevor Sie Speisen wie Tortillas, Crèpes oder Hamburger Patties vakuumverpacken, legen Sie Wachs- oder Backpapier zwischen die einzelne Stücke. Dies vereinfacht das Entnehmen einzelner Stücke und das Wiederversiegeln des Restes zur Lagerung im Gefrierfach.

Vakuumverpacken für den Kühlschrank

- Sie können Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

Vakuumverpacken für die Speisekammer

- Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (wie z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann das Vakuumverpacken Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

Auftauen von in Beuteln vakuumierten Lebensmitteln

- Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegeboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen.
- Lassen Sie Brot und Fladen bei Raumtemperatur auftauen.
- Erhitzen Sie Suppen oder andere Flüssigkeiten direkt im Beutel im heissen Wasserbad, bis sie vollständig heiss sind. Zum Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen.
- Konsumieren Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen bald. Frieren Sie die Reste **niemals** wieder ein.

Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

- Viele Lebensmittel, wie Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuumpackungen verkauft. Sie können auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumverpacken in Beuteln erhalten.



ACHTUNG!
Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumverpacken sind sie dann mit grösster Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumverpacken zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Campingvorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Reinigen Sie gründlich Ihre Hände und alle Utensilien und Arbeitsflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden.
2. Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
3. Verwenden Sie nur frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.
4. Lagern Sie sofort nach dem Vakuumverpacken schnell verderbliche Speisen im Kühlschrank oder Gefrierschrank und lassen Sie diese nicht zu lange bei Raumtemperatur liegen.
5. Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmässig im Kühlschrank oder Tiefkühler, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
6. Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall bis zum Verfallsdatum auf der Produktoriginalverpackung konsumiert werden.
7. Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumverpacken verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
8. Das Vakuumverpacken wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüsen nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
9. Manche Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl und Weißkohl geben bei einer vakuumdichten Verpackung Gase ab. Aus diesem Grunde sollten diese Speisen vor dem Verpacken blanchiert und eingefroren werden.
10. Um Speisen erneut vakuumdicht zu verpacken, nachdem Sie aus der Vakuumverpackung genommen wurden, befolgen Sie die Anweisungen zur Kühllagerung nach dem Öffnen, um die Speisen erneut sicher vakuumdicht zu lagern.
11. Verzehren Sie unverzüglich schnell verderbliche Speisen, welche vorher aufgewärmt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen wurden. Konsumieren Sie **keine** Speisen, die für mehrere Stunden an der Luft gelegen haben, insbesondere wenn diese mit einer dicken Sauce zubereitet wurden und in einer Vakuumverpackung oder einer anderen luftarmen Umgebung gelagert wurden.
12. Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.

! ***ACHTUNG!***

Vakuumverpacken ersetzt das Tiefgefrieren oder Einfrieren nicht.
Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt und eingefroren werden.

Hinweise zur Lagerung von vakuumverpackten Lebensmitteln

Das Vakuumkonservierungssystem wird die Art wie Sie Speisen kaufen und lagern verändern. Haben Sie sich einmal an die Vakuumkonservierung gewöhnt, wird es schnell zum unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Speisenzubereitung. Befolgen Sie die unten stehenden Hinweise beim vakuumdichten Verpacken und Lagern, um die Qualität der Speisen zu gewährleisten:

1. Chemische Reaktionen der Speisen mit der Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzym-Reaktionen, Bildung von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten verderben die Speisen.
2. Hauptursache für den Verlust von Nährstoffen, Beschaffenheit, Geschmack und Qualität ist der Sauerstoff in der Luft. Die Vermehrung von Mikroorganismen ist größtenteils auf die Luft zurückzuführen, da diese Feuchtigkeit zu- und abführt, es sei denn die Speisen sind in feuchtigkeitsresistentem Material eingepackt. Gefrorene Speisen, welche der kalten Gefrierluft ausgesetzt werden, erleiden Gefrierbrand.
3. Die vakuumdichte Verpackung entfernt ca. 90% der Luft aus der Verpackung.
   Bei ca. 21% an Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet eine Entfernung von 90% einen Restanteil von ca. 2% bis 3% Restluftanteil in der vakuumdicht verpackten Speise. Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% liegt, können die meisten Mikroorganismen sich nicht vermehren.
4. Es gibt drei Arten von Mikroorganismen im Allgemeinen: Schimmelpilze, Hefepilze und Bakterien. Es gibt sie überall, aber nur unter gewissen Umständen sind sie gefährlich.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit können Schimmelpilze nicht wachsen. In einer feuchten, zuckerhaltigen Umgebung mit milden Temperaturen wachsen Hefepilze mit oder ohne Luft. Kühllagerung verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und Gefrierlagerung verhindert dies komplett; Bakterien wachsen mit oder ohne Luft.
6. Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist Clostridium Botulinum, welche unter den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen: im Temperaturbereich zwischen 4˚C - 46˚C. Gute Bedingungen bieten Speisen ohne Säuren, luftarme Umgebung und Temperaturen über 4˚C über eine längere Zeit.
7. Gefrorene, getrocknete, stark säurehaltige, salzige oder zuckerhaltige Speisen sind botulinum resistent. Nichtsäurehaltige Speisen wie Fleisch, Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; wenig säurehaltige Speisen wie Gemüse; mittelmäßig säurehaltige Speisen wie überreife Tomaten, Zwiebeln, Pfefferschoten, Feigen und Gurken werden schnell von Botulinum befallen.
8. Diese Speisen sollten für kurzfristige Lagerung kühl gelagert und für längere Zeiten tief gefroren und sofort nach dem Erhitzen verzehrt werden.
9. Manche getrocknete Speisen wie Mehl und Müsli können Insektenlarven enthalten. Wenn diese nicht vakuumdicht verpackt gelagert werden, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und die Speisen kontaminieren. Um das Schlüpfen von Insekten zu vermeiden, verpacken Sie diese Speisen vakuumdicht.
10. Verderben vermeiden: Speisen sollten bei niedriger Temperatur gelagert werden, da nur wenige Mikroorganismen ohne Luft gedeihen.

11. Sollten die Temperaturen im Kühlschrank höher als 4˚C sein (insbesondere über längere Zeiträume), so begünstigt dies die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen, so dass es ratsam ist, die Temperatur unter 4˚C zu halten.
12. Beträgt die Temperatur im Gefrierfach -17˚C oder weniger, ist dies geeignet für die Lagerung von Speisen, obwohl das Gefrieren die Mikroorganismen nicht abtötet, sondern das Wachstum hemmt.
13. Die Temperatur bei vakuumdichten Lagerung wirkt sich auch auf getrocknete Speisen aus: die Haltbarkeitsdauer steigt um 3-4 Mal bei jeder Temperatursenkung um 10˚C.

5.5 Bedienung

5.5.1 Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig das Gerät sowie Arbeitsflächen und mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, usw.). Gehen Sie gemäß den im Abschnitt **6.2 „Reinigung“** erläuterten Anweisungen vor.
- Stecken Sie zuerst den Netzstecker des Netzkabels in die Buchse an der Geräteseite und schließen Sie danach das Netzkabel an eine geerdete Einzelsteckdose gemäß der Spannung des Gerätes (Daten auf dem Typenschild).

5.5.2 Gerät einschalten

- Drücken Sie den Schalter **(1)** an der rechten Geräteseite; auf der Bedienblende leuchten die grüne Anzeige **„ON“ (2A)** und die rote Anzeige **(2F)** der Schweißzeit **(MED)** auf.

5.5.3 Einstellungen

➢ Einstellen der Schweißzeit

- Zum Einstellen der Schweißzeit, drücken Sie die Taste **„T“ (2F)** vor dem Vakuumier-zyklus. Die eingestellte Schweißzeit bleibt gespeichert bis:
  - eine neue Schweißzeit-Einstellung ausgeführt wird;
  - die Taste **STOP** gedrückt wird;

  Zum Ausschalten des Gerätes den Schalter auf **„O“** schalten bzw. das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

- Die Position der roten Anzeige über der Taste zeigt die eingestellte Schweißzeit an:
  - **MIN** (Aufleuchten der linken roten Kontrolllampe) entspricht der Mindestschweißzeit und empfiehlt sich für die aufeinanderfolgende Ausführung vieler Schweißungen;
  - **MED MED** (Aufleuchten der mittleren roten Kontrolllampe) entspricht der mittleren Schweißzeit, die sich für die meisten Anwendungen eignet, bei der Einschaltung des Gerätes wird automatisch die mittlere Schweißzeit eingestellt, da dies die Werkeinstellung ist.
  - **MAX** (die rechte rote Anzeige leuchtet auf) max. Schweißzeit, empfohlen für die Aufbewahrung von feuchten Lebensmitteln.

➢ **Taste STOP/CANCEL – 2C**

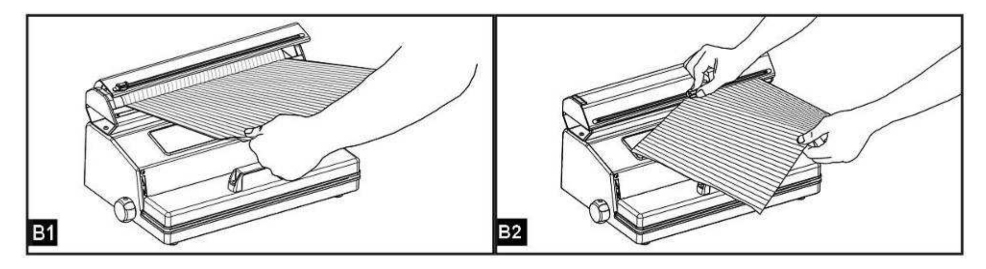
- Zum Anhalten des Gerätes in jedem beliebigen Moment drücken Sie die Taste **„STOP/CANCEL“ (2C)** gemäß **Abb. A**. Entriegeln Sie dann den Deckel durch Drehen von einem der 2 Drehknöpfe **(7)** der Vorrichtung **„Lock & Unlock System“**.

5.5.4 Beutel aus einer Folienrolle herstellen

Legen Sie eine Rolle geeigneter Folienbeutel in die Rollenhalterung **(15)** des Gerätes. **Zum Vakuumieren nur spezielle Vakuumier-Beutel (einseitig geriffelte, gaufrierte Beutel) benutzen.**

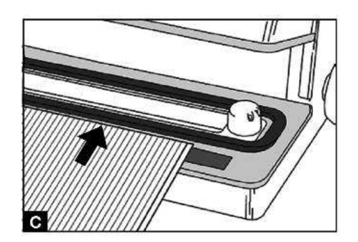
Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel.

Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Geben Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm dazu.



a) Heben Sie die Abdeckung an und ziehen Sie an den zwei Ecken der Beutelrolle bis die richtige Länge abgerollt ist (**Abb. B1**) und schließen Sie die Abdeckung. Drücken Sie die Schneideschiene herunter und fahren Sie sie von links oder von rechts beginnend an der Beutelbreite entlang (**Abb. B2**). Sie erhalten einen sauberen geraden Schnitt. Nun können Sie eine offene Seite des Abschnitts wie folgt verschweißen:

b) Legen Sie dazu eines der beiden offenen Beutelenden mit der glatten Seite nach oben auf die Schweißleiste **(11) (Abb. C).**



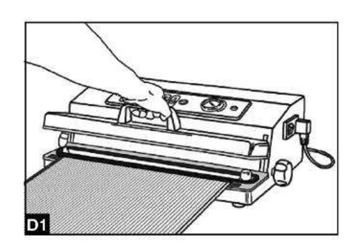
 ***ACHTUNG!***

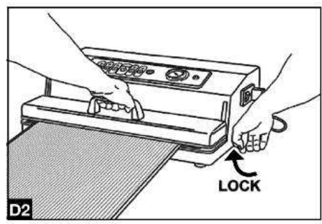
Der Beutel darf nicht in dieVakuumkammer (10) oder an die Dichtung (9) reichen, sondern sein Ende muss am äußeren Teil der Dichtung anliegen, wie es in der Abbildung dargestellt ist.

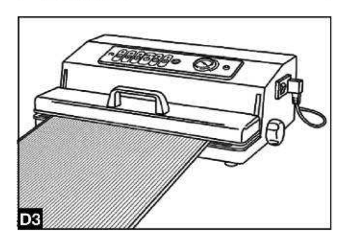


c) Deckel **(5)** durch Drücken auf den Griff **(6) (Abb. D1)** nach unten drücken, dann mit der anderen Hand erfassen und irgendeinen der beiden Drehknöpfe **(7)** in Richtung des Pfeils **LOCK (Abb. D2)** drehen.

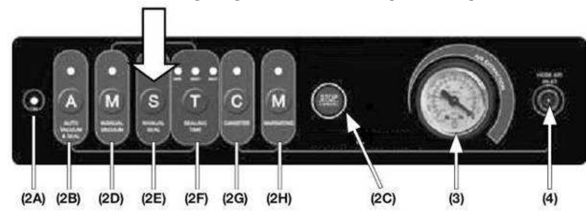
Nun muss der Deckel **(5)** von alleine vollständig abgesenkt bleiben **(Abb. D3)**.

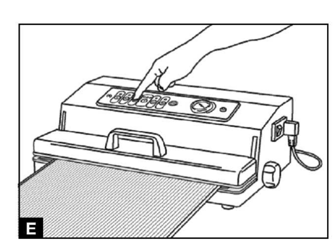




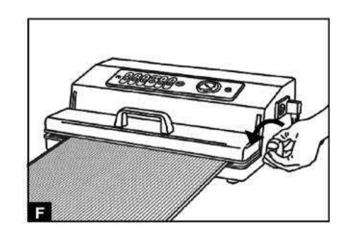


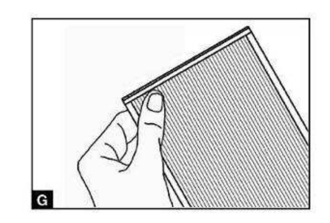
d) Drücken Sie die Taste **„S" (2E)**: das Gerät wird den Beutel automatisch verschweißen und am Ende des Vorgangs abschalten **(Abb. E)**.





e) Entriegeln Sie den Deckel durch Drehen von einem der 2 Drehknöpfe **(7)** der Vorrichtung **„Lock & Unlock System" (Abb. F)** und entfernen Sie den Beutel.



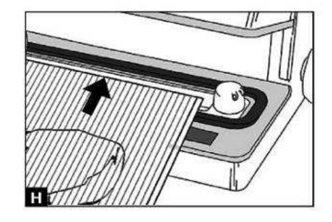


f) Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht richtig ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen **(Abb. G)**.

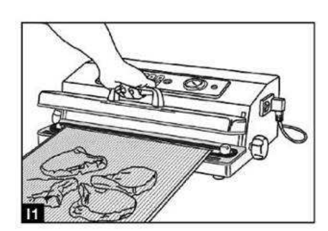
5.5.5 Automatischer Vakuumierzyklus mit Beuteln (fertig geschnittenen oder siehe P. 5.5.4)

Zum Ausführen des automatischen Vakuumierzykluses mit Beuteln bis zum Ende der Schweißnaht.

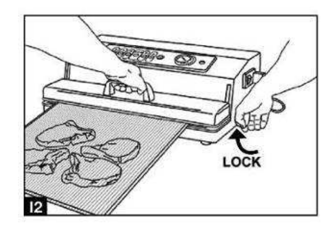
a) Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Entfernen Sie Flüssigkeiten und Lebensmittelreste vom Rand des Beutels, der die Schweißnaht erhalten soll.



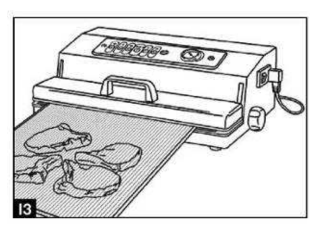
b) Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und platzieren Sie das offene Beutelende mit der glatten Seite nach oben in die Vakuumkammer **(10) (Abb. H)**.



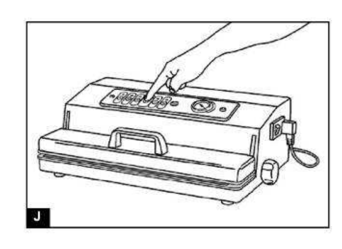
c) Den Deckel **(5)** durch Drücken auf den Griff **(6) (Abb. I1)** nach unten drücken, dann mit der anderen Hand erfassen und einen der beiden Drehknöpfe **(7)** in Richtung des Pfeils **LOCK (Abb. I2)** drehen.

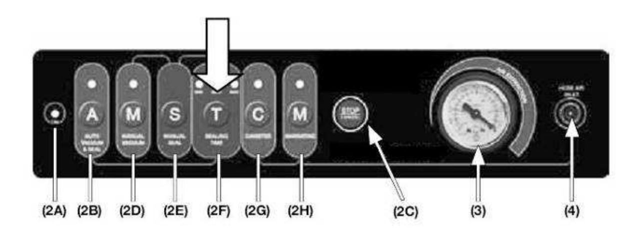


Nun muss der Deckel **(5)** von alleine vollständig abgesenkt bleiben **(Abb. I3)**.

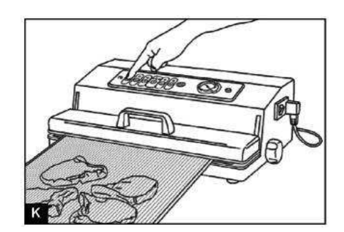


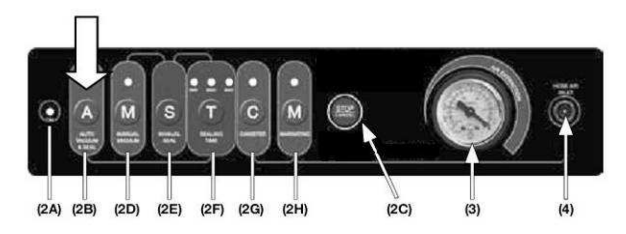
d) Wenn nötig, die Schweißzeit einstellen (siehe Punkt **5.5.3 „Einstellungen/Einstellen der Schweißzeit“**) **(Abb. J)**.



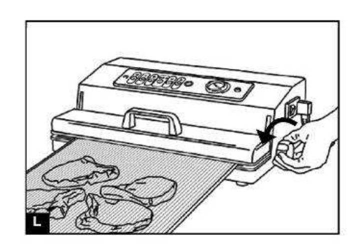


e) Drücken Sie die Taste **„A“ (2B)** für den automatischen Zyklus. Das Gerät führt den Vakuumierzyklus automatisch aus. Warten Sie ab, bis die rote Kontrolllampe der Taste **„T“** nicht mehr blinkt **(Abb. K)**.

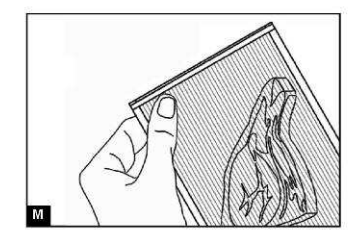




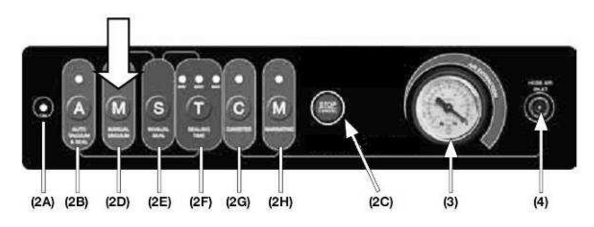
f) Entriegeln Sie den Deckel durch Drehen von einem der 2 Drehknöpfe **(7)** der Vorrichtung **„Lock & Unlock System“ (Abb. L)** und entfernen Sie den Beutel.



g) Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht gleichmäßig ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen **(Abb. M)**.



5.5.6 Manueller Vakuumierzyklus mit Beuteln



- Alle ab Buchstabe **a)** bis **d)** des Punkts **5.4.5** beschriebenen Arbeitsschritte wiederholen.
- Starten Sie den manuellen Vakuumierzyklus über die Taste **„M“ (2D)**.

  Danach die Taste **„S“ (2E)** drücken, um den Beutel von Hand zu verschweißen, bevor sein zerbrechlicher oder empfindlicher Inhalt zerdrückt wird.

  Warten Sie ab, bis eine der 3 roten Kontrolllampen **MIN / MED / MAX** über der Taste **„T“** blinkt und entriegeln Sie dann den Deckel mit einem der 2 Drehknöpfe **(7)**, um den Beutel zu entnehmen; in dieser Phase führt das Gerät möglicherweise eine zweite Sicherheitsschweißung aus, wenn die Pumpe einen bestimmten Vakuumwert nicht erreicht hat (hierzu wird die Pumpe für kurze Zeit erneut eingeschaltet).

Zum maximalen Absaugen der Luft auch bei Lebensmitteln komplexer Form

- Alle ab Buchstabe **a)** bis **d)** des Punkts **5.4.5** beschriebenen Arbeitsschritte wiederholen.
- Starten Sie den manuellen Vakuumierzyklus über die Taste **„M“ (2D)**; warten Sie ab, bis der Zeiger der Vakuum-Anzeige **(3)** den Höchstwert (ca. – 0,85 bar) erreicht hat und lassen Sie die Pumpe noch ungefähr 1 Minute laufen.

  Danach führen Sie manuell die Schweißnaht beim Drücken der Taste **„S“ (2E)** aus.

  Dieses Verfahren empfiehlt sich zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln, die Lufttaschen aufweisen (z.B. Emmentaler, ganzes Hähnchen, Fisch usw.).

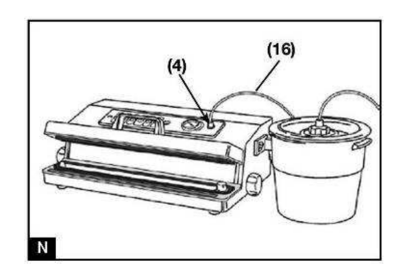
5.5.7 Automatischer Vakuumierzyklus mit Behältern

Das Gerät ist auch zum Vakuumieren mit geeigneten Behältern ausgelegt.

a) Füllen Sie den geeigneten Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm am oberen Rand des Behälters frei.

b) Legen Sie den Deckel auf den Behälter auf.

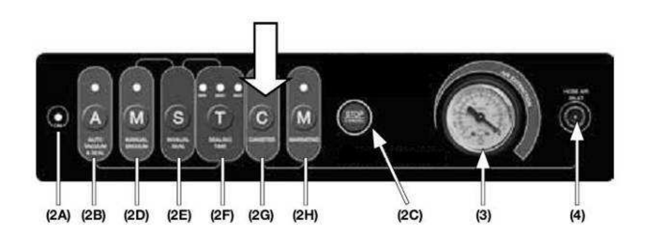
c) Befestigen Sie den mitgelieferten Verbindungsschlauch **(16)** am Deckel des Behälters und am Schlauchanschluss **(4)** des Gerätes **(Abb. N)**.





HINWEIS!

Am Anfang der Vakuumphase kann es erforderlich sein, dass man mit der Hand auf den Behälterdeckel drückt, um den Behälter dicht zu schließen.



d) Drücken Sie die Taste **„C“ (2G)**. Das Gerät führt den Vakuumierzyklus automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab. Die Pumpe schaltet nach ca. 5 Minuten automatisch ab.

e) Trennen Sie den Verbindungsschlauch sowohl vom Deckel des Behälters als auch vom Schlauchanschluss des Gerätes.



ACHTUNG!

Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie ausschließlich geeignetes Zubehör und beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Netzkabel und Netzstecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

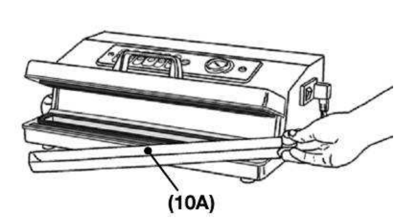
! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie die Geräteoberflächen vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Schwamm und Neutralseife oder denaturiertem Alkohol, oder einer Lösung aus Wasser und weißem Essig.
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösemittel oder Produkte auf der Basis von aromatischen Essenzen!**

- Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Netzstecker nicht in die Steckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie einen Kundendienst oder Ihren Händler.
- **Wichtig:** Verwenden Sie **keine** spitzen Werkzeuge aus Metall (z.B. Schere, Messer, Ahle oder Schaber) zum Entfernen von Verunreinigungen, da sie die Stahloberfläche beschädigen könnten, wodurch Korrosion begünstigt wird.
- Außerdem kann durch die unsachgemäße Verwendung von Chlor oder Reinigern auf der Basis von Salzsäure, Fluorwasserstoffsäure und Schwefelsäure (wie einige Entkalkungsmittel) der typische Glanz des Edelstahls und unter Umständen sogar seine Widerstandsfähigkeit beeinträchtigt werden.
- Für die Reinigung der Zubehörteile (Behälter, Deckel, usw.) beachten Sie die Gebrauchsanweisungen für das jeweilige Zubehörteil.
- Das Flüssigkeitenschutzbecken des Gerätes **(10A)** kann komplett abgenommen und im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Spülen Sie es wie normale Küchengegenstände und lassen es vollständig trocknen; setzen Sie danach das Flüssigkeitenschutzbecken wieder in die Vakuumkammer.



- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht	▪ Prüfen Sie die Stellung des Schalters **(1)**. ▪ Prüfen Sie, ob das Netzkabel des Gerätes in die Buchse des Gerätes und in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. ▪ Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.
Das Gerät verschweißt die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht	▪ Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, gemäß Abschnitt **5.5.4 „Beutel aus einer Folienrolle herstellen“.** ▪ Prüfen Sie, dass die Schweißdichtung richtig positioniert und unbeschädigt ist.
Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her	▪ Für ein korrektes Verschweißen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen. ▪ Prüfen Sie die Schweißleiste, die Schweißdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese notfalls und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück. ▪ Der Beutel könnte ein Loch haben. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn unter leichten Druck. Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Beutel neu oder nehmen Sie einen anderen Beutel.
Das Gerät verschweißt den Beutel nicht korrekt	▪ Wenn die Beutel nicht einwandfreie Schweißnähte aufweisen, erhöhen Sie die Schweißzeit über die Taste **„T“ (2F)**. ▪ Sollte die Schweißleiste zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie die Bedienungsklappe und lassen Sie die Schweißleiste ein paar Minuten lang abkühlen. ▪ Prüfen Sie, dass die Schweißdichtung richtig positioniert und unbeschädigt ist.
Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen	▪ Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite, entfernen Fremdkörper von der Schweißleiste und führen Sie die Neuverschweißung aus. ▪ Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum abgebaut haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Problem	Mögliche Ursachen und Lösungen
Das Gerät stellt in Behältern kein Vakuum her	▪ Verbinden Sie den Vakuumschlauch noch einmal sorgfältig mit dem Behälterdeckel (oder der Vakuumierkappe, wenn nötig) und dem Schlauchanschluss auf dem Gerät. ▪ Lassen Sie oben mindestens 3 cm frei zwischen dem Inhalt und dem Oberteil des Behälters. ▪ Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, könnte es daran liegen, dass diese vor dem Vakuumieren nicht ausreichend abgekühlt wurden. Kühlen Sie die Flüssigkeiten ab und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur. ▪ Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters sowie die Dichtung des Deckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie beide mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut. ▪ Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
Die Behälter oder die Deckel verlieren ihr Vakuum	▪ Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters sowie die Dichtung des Deckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie beide mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut. ▪ Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind. ▪ Prüfen Sie, ob der Verbindungsschlauch mit dem Behälter-deckel und dem Schlauchanschluss **(4)** des Gerätes richtig verbunden wurde.

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

 ***WARNUNG!***

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.





Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)